

Safran Reis



Zutaten

1 Tasse Langkornreis

1 Zwiebel

1EL Öl

Salz & Pfeffer

Safran

Zubereitung

Dafür wird eine kleine Zwiebel fein gewürfelt und in 2 EL Butter angedünstet, Safran zufügen und darin auflösen. 1 Tassen Langkornreis zufügen und mit knapp 2 Tassen Wasser ablöschen, aufkochen, salzen und Pfeffern und zugedeckt ausquellen lassen. Nach 20 Minuten ist der leuchtend gelbe, duftende Reis fertig, der die Sauce schön aufnimmt.